



Panettone Speciale »Cioccolato Fondente« Pasticceria Filippi

Panettone. Das beliebte italienische Festtagsgebäck hier raffiniert einfach aus echtem Sauerteig, ohne Rosinen und Orangeat, dafür mit gefüllten Schokoladenröllchen. Für besonders saftige Konsistenz bewusst nicht ganz ausgebacken. Diese himmlisch fluffige Textur hat Panettone berühmt gemacht. Handwerk ohne Kompromisse. Backkunst für Fortgeschrittene. Ohne Konservierungsstoffe. Die braucht echter Sauerteig nicht, um frisch zu bleiben, mit natürlichen Aromastoffen wie echter Vanille, echten Eiern und echter Butter gebacken, nur sparsam mit Zucker gewürzt.

500kg
SPEZ120B

Die Veroneser Pasticceria Filippi zelebriert Backkunst als Handwerk. Auf die Qualität ihrer Zutaten und die Zeit, die ihre Teige brauchen, um so zu sein, wie sie sind, legen sie allergrößten Wert. Vor allem die Textur des Teiges begeistert. Feucht ist er, saftig und angenehm würzig und intensiv schmeckt er und trocknet nicht aus, sondern bleibt über Tage frisch, feucht und elastisch.

So macht er seine Qualität als Konsistenz im Mund spürbar. Souveränes Handwerk, schmeckbar anders. Schön, dass es das noch gibt. Zum Tee, zum Kaffee, zum Frühstück und gemütlich am Nachmittag gereicht. Wertvoller Genuss, der auch höchsten Ansprüchen gerecht wird.

500g-Geschenk-Packung



www.weinhalle.de